



Kartoffel-Rosmarin-Pizza mit Petersilien-Knoblauch-Öl und Rucola

 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Knoblauchzehen	10 g
Olivenöl	10 Esslöffel
Kartoffeln, vorw. festk	750 g
Rosmarin	10 g
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Crème fraîche	300 g
Pfeffer, schwarz	
Peterisilie	20 g
Zitronen	1 St.
Honig	40 g
Rucola	100 g

Zubereitung

Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Knoblauch in einer Schüssel mit 4 EL Olivenöl mischen und zum Durchziehen beiseitestellen.

Kartoffeln waschen und sehr dünn (ca. 0,2 cm) schneiden oder in dünne Scheiben hobeln. Im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. vorgaren, anschließend in ein Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Rosmarin waschen, trockenschütteln, Nadeln von den Stielen abstreifen und fein hacken.

Pizzateige samt Papier auf Backblechen abrollen, gleichmäßig mit Crème Fraîche bestreichen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Schüssel Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl und gehackten Rosmarin vermengen. Rosmarinkartoffeln auf den Pizzen verteilen und der niedrigsten, bzw. mittleren Schiene ca. 15–17 Min. goldbraun backen. Backbleche nach ca. 8 Min. wechseln.

Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Das Knoblauchöl durch ein Sieb passieren, sodass das Öl aufgefangen wird. Kräuter mit Öl mischen und etwas salzen und pfeffern.

Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Zitronensaft, Honig und 1 EL Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola waschen, trockenschleudern und zum Dressing mischen.

Pizza aus dem Ofen nehmen, nach Belieben mit Knoblauch-Kräuter-Öl beträufeln, auf Tellern anrichten und mit Salat servieren.

Guten Appetit

Tipp: Weil der Knoblauch im Öl durchgezogen ist und es so ein intensives Aroma angenommen hat, kannst Du den Knoblauch ohne Weiteres entfernen. Außerdem vermeidest Du dadurch, auf unangenehme Stücke zu beißen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1103 kcal		
Kohlenhydrate	144 g	Ballaststoff	6 g
Eiweiß	25 g	Fette	48 g